

HASELNUSSCREME mit Erdmandeln und Kakao

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Menge für ein Schraubglas à 250 ml

Zutaten	Vorgang
120 – 160 g Haselnüsse	<p>Haselnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen bei 170 – 180° C ca. 10 Minuten rösten. Immer wieder mal durchrühren und darauf achten, dass die Nüsse nicht verbrennen.</p> <p>Geröstete Nüsse in einem Stoffsack oder Geschirrtuch schütteln und reiben, bis die Haut abgegangen ist. Aussieben und Nüsse ohne Haut in einem Foodprocessor zu Mus mixen. Je länger man mixt umso cremiger wird das Mus. 3 - 5 Minuten sind gut.</p>
40 g Erdmandeln, gemahlen (oder sehr fein geriebene Mandeln) 1 Msp. Vanille 1 Pr. (Himalaya)salz 1 Pr. Lieblingsgeheimzutat	<p>Wenn man 160 g Haselnüsse verwendet, kann man die Erdmandeln/Mandeln reduzieren oder weglassen. Andernfalls samt Salt, Vanille und Lieblingsgeheimzutat ins Nussmus mixen.</p>
1 – 2 EL Rohkakao ca. 6 EL Hafermilch 2 – 3 EL Agavendicksaft	<p>Kakao, Hafermilch und Agavendicksaft nach und nach zufügen und Süße und Konsistenz nach Geschmack testen.</p>
<p>Paste in ein sehr sauberes Schraubglas füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar.</p>	

TIPP

Nicht nur super im Brioche oder am Osterstriezel, sondern auch in Palatschinken oder zum Backen ausgezeichnet!